

Vepar među vrganjima



 Jednostavan

Pamtit ćemo ovu jesen po iznimnom rodu gljiva po našim šumama. Koliko pratim, nije to samo slučaj u Slavoniji, svi krajevi Hrvatske hvale se punim korpama vrganja i sunčanica. Trubače i žutice su još u poveljima, ali i njima se nadamo nakon ove kiše koju nam najavljuju meteo znalci. Tragajući za tim šumskim zlatom svako malo naletim na izvaljenu gljivu. Nije to čovjek izvalio, šutnuo, to je gospodin vepar jurišao u nekom svom filmu pa je zakačio ljepoticu... Sunce mu žarko kratkonogo i trapavo. Te će ga gljive zato doći glave kad ga u loncu dočekaju.

Meso divljači ovih je dana na akciji u Mesnici Ravlić, o njegovoj prehrambenoj vrijednosti i kvaliteti već sam pisala pa evo jedan novi "divljački" šalabahter kako su mi prilike nametnule i pune korpe gljiva.



SASTOJCI:

Marinada (pac):

bijelo vino

ulje

luk

češnjak

lovor list

sol, papar

1 kg buta divlje svinje Mesnica Ravlić
svinjska mast Ravlić
700 grama svježih vrganja (možete koristiti i suhe)
1 veća glavica luka
2 režnja češnjaka
lovor list
mesni temeljac
sol, papar
peršin list

palenta (vlasac)

Odmrzните meso i dobro ga posušite papirnatim ubrusima, posolite i popaprite te zalijte marinadom i ostavite poklopljeno na hladnom dva do tri dana.

Skuhajte palentu u slanoj vodi s malo masnoće pa je izlijte u neki prikladan kalup i ostavite da se ohladi. U palentu možete dodati malo nasjeckanog svježeg vlasca, izgledat će efektno, a dati će i jedan novi okus prilogu.

Meso izvadite iz paca, posušite ga ubrusima pa narežite na šnicle. Zagrijte tav na visokoj temperaturi , dodajte mast pa naglo zapecite sve šnicle i stavite na toplo. Ja sam meso spremila u toplu “dutch oven” posudu od gusa i poklopila.

Luk nasjeckajte na kockice, kao i češnjak. Vrganje očistite i narežite na ploške (ne prevelike). Ako koristite suhe, namočite ih pola sata u vodi prije nego ćete ih staviti u lonac. Na vreloj masti ispržite luk do zlatno karamel boje, dodajte češnjak i gljive, kratko prodinstajte i čim gljive puste svoju tekućinu dodajte meso, promiješajte i zalijte vinom. Nakon što vino ispari, dodajte lovor i zalijevajte temeljcem koliko gust umak želite do kraja kuhanja.

Ja sam ovo kuhala na vatri u šumi, u gusanom loncu koji dobro zadržava toplinu i sve skupa ne duže od 1 sata. Ako kuhate na štednjaku u klasičnom loncu, sami procijenite kada je jelo gotovo. Na kraju dodajte sol i malo mljevenog papra, šaku sjeckanog lišća peršina i ostavite kratko poklopljeno prije posluživanja da se jelo odmori. Palentu narežite na komade po želji i tostirajte na grill tavi ili roštilju. Sve zajedno poslužite. Dobar tek!